



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU CEVİZLİ TARÇINLI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet havuç (küçük boyutta)
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 yemek kaşığı tarçın (silme)

Havuçlu cevizli kek için öncelikle havuçlar yıkayıp soyularak rendelenir.

Suyunu sıkmayı unutmayın!

Derin bir kaptaki yumurta ve şeker mikser ile köpük köpük olana kadar iyice çırpılır.

Süt ve sıvı yağ eklenerek karıştırılır.

Un, kabartma tozu ve vanilya eklenerek eklenir.

Kıvamına göre un miktarını ayarlayın.

Malzemeler bir kez daha mikserle karıştırılıp içerisine havuç, ceviz ve tarçın ilave edilir.

Tahta bir kaşıkla son kez karıştırılır.

Kullanılacak kek kabı yağlandıktan sonra karışım kaba alınır.

170 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.

İlk yarım saat fırının kapağını açmayınız ki kekiniz daha güzel kabarsın.

Fırından aldığımız keki kalıptan daha kolay çıkartmak için soğumaya bırakalım.

Yeterince soğumadan çıkartmaya çalışırsanız kekiniz parçalanabilir.

Soğuyan keki kalıptan rahatça çıkartalım.

